

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ - annualità 2011/12

"Miglioramento delle condizioni di coltivazione, segnatamente alla lotta contro la mosca dell'olivo, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione e connessa assistenza tecnica"

DI COSA SI TRATTA: Il monitoraggio del parassita (*Bactrocera oleae*), sarà effettuato sui campi di osservazione mediante rilievo delle catture sulle trappole a feromoni installate in ciascun campo di osservazione. Per ogni campo di osservazione saranno prelevati campioni di drupe su diverse esposizioni ed altezza delle "piante spia".

Il campione, trasportato in laboratorio mediante appositi frigo-portatili, sarà sottoposto ad analisi per la verifica del grado di infestazione e riconoscimento dei diversi stadi biologici del parassita.

Anche il controllo degli insetti "minori" (Tignola dell'olivo, Cocciniglia mezzo grano di pepe, Occhio di pavone, ecc) non verrà trascurato in quanto anch'essi responsabili del deprezzamento qualitativo delle olive da olio e da tavola. L'attività di assistenza tecnica riguarderà, inoltre, il monitoraggio delle fasi di raccolta, conferimento e trasformazione. Tale attività consentirà dunque, di fornire tempestivamente agli agricoltori le informazioni necessarie per la difesa della coltura (se e quando trattare), in modo da ottenere produzioni sane con l'uso di tecniche di coltivazione senza l'utilizzo di prodotti chimici.

I trattamenti saranno effettuati a totale carico degli olivicoltori. In ogni caso saranno prescritti insetticidi con caratteristiche tali da non lasciare residui nell'olio e dovrà essere posta la massima attenzione nel controllo delle modalità di distribuzione da parte dei tecnici.

Per l'istruzione e la gestione dei campi di osservazione verranno utilizzati: trappole, buste per campioni e contenitori per materiale entomologico, nastri colorati, ecc.

"Assistenza tecnica all'industria di trasformazione oleicola per quel che riguarda aspetti inerenti la qualità dei prodotti"

DI COSA SI TRATTA: diminuire sensibilmente il gap tecnologico-produttivo, mettendo a disposizione del trasformatore le conoscenze, gli approfondimenti e la tecnologia necessaria per poter ottenere un prodotto di "assoluta qualità". Si tratta di approfondire ed allargare le conoscenze circa gli oli extravergini di oliva al fine di conseguire una maggiore qualificazione del prodotto finale.

"Formazione di assaggiatori per il controllo organolettico dell'olio di oliva vergine"

DI COSA SI TRATTA: formare un elevato numero di assaggiatori/degustatori, non riferendosi solo a tecnici del settore, per i quali i vantaggi sono indubbi e tangibili, ma piuttosto anche a gente comune che dimostri passione e partecipazione. Così facendo si mette in atto il trasferimento delle conoscenze delle caratteristiche peculiari dell'olio e si attua una politica che

possa modificare l'attuale modello di consumo.

[« torna indietro](#)